

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

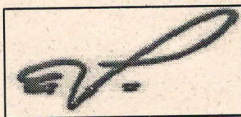
на 12.04.2024

Согласовано
Директор школы 118

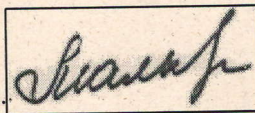
(Матвей)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	589	31,8	28,5	51,8	4,3

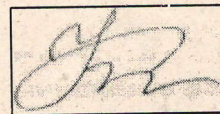
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.